

2022年12月27日

# 国産小麦粉100%使用 「国産小麦ライトブレッド」を新発売 ～トーストするとサクリ軽い食感～

山崎製パン株式会社（社長：飯島延浩）は、国産小麦粉100%使用のバラエティーブレッド「国産小麦ライトブレッド」を2023年1月1日から全国（北海道地区を除く）で新発売します。

「国産小麦ライトブレッド」は、国産小麦を求めお客様ニーズに対応し、国産の強力品種「ゆめちから」と中力品種「きたほなみ」をバランスよくブレンドした小麦粉を使用しています。当社独自技術の発酵種ルヴァンを配合することで、パン生地に小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出すとともに、しっとりとした口どけのよい食感が特徴です。また、配合にオリーブオイルを加えていますので、トーストするとオリーブオイルの豊かな風味とともにサクリと軽い食感をお楽しみいただけます。さらに、通常の食パンに比べてひと回り小さい型に入れて焼き上げていますので、食べやすいサイズになっています。

当社は、「国産小麦ライトブレッド」をはじめ、ミニサイズのバラエティーブレッドやハーフサイズ食パンをラインアップした「おいしくチョイス」コーナーを売場で展開します。ちょうどいい量でいろいろな商品を試したいといった多様なお客様ニーズにお応えします。

「デイリーヤマザキ」、「ヤマザキショップ」をはじめ、全国のスーパー等のヤマザキ製品お取り扱い店で販売されます。



●ちょうどいい量、いろいろ選べる「おいしくチョイス」

「おいしくチョイス」は、「このくらいの量がちょうどいい」、「いろいろ商品を試したい」、「厚さも種類もいろいろ」、「おいしいうちに食べ切りたい」といった多様なニーズに対応し、ハーフサイズ食パンやミニサイズのバラエティーブレッドをラインアップしています。

【主なラインアップ】

ロイヤルブレッド（3枚入）	ダブルソフト（3枚入）
超芳醇（3枚入）	減塩食パン超芳醇（塩分50%カット）3枚入
レーズンゴールド（3枚入）	くるみゴールド（3枚入）
国産小麦ライトブレッド	糖質ひかえめブレッド

【製品概要】

品名	国産小麦ライトブレッド
製品特徴	<p>国産小麦を求めるお客様ニーズに対応し、国産の強力品種「ゆめちから」と中力品種「きたほなみ」をバランスよくブレンドした小麦粉を使用しています。当社独自技術の発酵種ルヴァンを配合することで、パン生地に小麦本来の風味やコクのある旨みを引き出すとともに、しっとりとした口どけのよい食感が特徴です。また、配合にオリーブオイルを加えていますので、トーストするとオリーブオイルの豊かな風味とともにサクッと軽い食感をお楽しみいただけます。さらに、通常の食パンに比べてひと回り小さい型に入れて焼き上げていますので、食べやすいサイズになっています。</p>
発売日	2023年1月1日（日）
内容量	5枚
発売地域	全国（北海道地区を除く）
お客様お問い合わせ先	TEL 0120-811-114（お客様相談室）